

2011 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Courgettetorentjes met doperwtenroom en geroosterde amandelen

Courgettetorentjes gevuld met doperwtenroom en geroosterde amandelen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| courgettes | 6 | st |
| verse doperwten | 250 | g |
| goede olijfolie | 2 | el |
| ui | 1 | st |
| mascarpone | 4 | el |
| citroensap | 1 | tl |
| romige geitenkaas | 4 | el |
| amandelsnippers | 50 | g |
| poedersuiker | | |

Snijd het uiteinde van de courgette schuin af in een hoek van 45 C°. Snijd vervolgens een stuk af van plus minus 5 cm hoogte. Hol de stukken courgette uit met een pommes parisienne boortje. Laat 5 mm. van de wand staan. Kook de courgettes in 4 min. in een grote pan met kokend water en zout. Doe over in een ijsbad om de courgettes snel af te koelen. Giet af in een vergiet en dep goed droog met keukenpapier. Neem een grillpan, breng op hoge temperatuur, smeer licht in met een kwastje olie en maak een grillpatroon op de schuine kant van de courgette. Zet weg tot gebruik. Kook de doperwten samen met 1 el olijfolie, de in vieren gesneden ui, zout en peper en zoveel water dat de doperwten net onder staan. Giet ze af en verwijder de ui. Pureer de doperwten. Vermeng de doperwtenpuree met de mascarpone en de geitenkaas en maak op smaak met citroensap, peper en zout. Rooster de amandelsnippers in een droge koekenpan tot ze licht bruin zijn gekleurd. Voeg in 1 keer een redelijke hoeveelheid poedersuiker toe. De suiker zal direct karameliseren en zal de amandelen aan elkaar plakken. Stort de amandelen op een bordje en maak ze wat los van elkaar. Serveren: Vul een spuitzak met erwtenpuree. Zet op elk bord 1 of 2 courgettetorentjes, schuine kant boven, en vul deze met de erwtenpuree. Garneer met wat zwarte peper, enkele druppels olijfolie en strooi wat amandelen op de courgettes.

In tempurabeslag gefrituurde grote garnalen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| grote zoutwater garnalen | 24 | st |
| zoete meloen | 2 | st |
| gemengde sla (mix van veldsla, frisee, rucola) | 100 | g |
| gehakte gember | 1 | el |
| bieslooksprietten | | |
| witte wijn | 25 | ml |
| natuurazijn | 25 | ml |
| dragonazijn | 25 | ml |
| mosterd | 0.5 | el |
| honing | 1 | tl |
| maïsolie | 150 | ml |
| olijfolie | 50 | ml |
| kerrie | 10 | g |
| gembersiroop | 10 | ml |
| mayonaise | 60 | g |
| gehakte sjalotjes | 2 | el |
| lijfolie | 2 | el |
| granny smith appel | 1 | st |
| gemberpoeder | 1 | tl |
| tempurameel | 120 | g |
| jus d'orange | 80 | ml |
| boter | 100 | g |
| sesamzaad | 100 | g |
| sambal oelek | 1 | tl |
| bloem | 50 | g |
| poedersuiker | 160 | g |
| zout | | |
| ketjap manis | 40 | ml |
| gemberstroop | 8 | ml |

Pel het pantser van de garnalen en verwijder eventuele ongerechtigheden. Snijd de meloen doormidden en verwijder het zaad. Maak met een pommes parisienneboortje 72 bolletjes. Klets kopje: Smelt de boter, voeg de jus d'orange toe en meng dit met het sesamzaad, de sambal, bloem, poedersuiker en een snuffje zout. Laat het beslag opstijven in de koeling. Strijk met behulp van de bolle kant van een lepel 14 klets koppen op een vel bakpapier. Bak ze in plus minus 8 min. in een oven van 170 °C. Laat koud worden en maak ze voorzichtig los van het bakpapier. Kerriemayonaise: Zet het sjalotje, de klein gesneden stukjes appel en de kerrie aan in de olijfolie. Blus het met wat water en laat het een paar min. zachtjes koken en verdampen. Pureer het mengsel en vermeng het, als het is afgekoeld, met de mayonaise en de gembersiroop. Tempurabeslag: Meng alle ingrediënten in een kom en roer het tot een glad

beslag. Sojaolie: Meng de ketjap, de olijfolie en de gembersiroop door elkaar. Witte wijn dressing: Meng alle ingrediënten door elkaar. Garnalen: Kruid de garnalen met peper en zout. Wentel ze door het tempurabeslag en frituur ze op 180 °C. De garnalen moeten licht glazig blijven. Sla: Meng de slasoorten en maak ze LICHT aan met de witte wijn dressing. Serveren: Leg op ieder bord 6 tot 8 meloenbolletjes. Doe hierop het kletskopje. Leg op het kletskopje de gebakken garnalen en hier bovenop wat sla en steek hierin 1 of 2 bieslooksprietten. Schep rondom wat kerriemayonaise plus een beetje gehakte gember en schep vervolgens rondom de sojaolie.

Gepocheerd piepkuiken á la Lady Curzon

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| piepkuiken | 6 | st |
| champignons | 500 | g |
| spitskool | 1 | st |
| kippenfond | 1500 | ml |
| boter | 125 | g |
| zout en peper | | |
| sjalotjes | 2 | st |
| eieren | 1 | st |
| room | 150 | ml |
| gehakte dragon | 2 | el |
| gehakte kervel | 1.5 | el |
| gehakte peterselie | 2 | el |
| cantharellen | 100 | g |
| schildpadsoepkruiden (vers of gedroogd) | 2 | el |
| kerrie | 2 | mesp. |
| cognac | 75 | ml |
| madeira | 75 | ml |
| sherry | 75 | ml |
| eidooiers | 5 | st |

Snijd zorgvuldig de bouten van het kuiken zonder het vel van de bout te beschadigen. Stroop het vel van de boutjes af tot het enkelgewricht. Snijd de dij los van de pootjes. Verwijder het vlees van de pootjes en de dij en verdeel het vlees in 2 porties. Rol het vel van de pootjes terug zodat er een zakje ontstaat. Snijd de borstfilets van de karkassen en houd apart. Snijd 1 portie van het vlees van de poten zodanig klein dat het nog door de opening van een spuitzak gaat. Zet de gesnipperde sjalotjes in een klontje boter aan en voeg het fijngesneden kippenvlees toe. Even bakken en vervolgens de kleingesneden cantharellen toevoegen. Peper en zout naar smaak. Laat het ontstane vocht verdampen. Neem de pan van het vuur en voeg de fijngesneden tuinkruiden toe. Laat afkoelen. Draai het 2e portie kippenvlees, samen met het ei, in de foodprocessor fijn. Voeg vervolgens de room toe en maak op smaak met peper en zout. Meng het eerste en tweede portie kippenvlees en doe het in een spuitzak. Vul hiermee voorzichtig de velzakjes van de kippenpoot en vouw ze als een envelop dicht. Rol elke poot in een stukje vershoudfolie en stoom de pootjes in 8 min boven een pan kippenbouillon. Haal de steeltjes van de champignons en bak de koppen in een beetje boter licht bruin. Op smaak brengen met wat zout. Sorteert 12 lichtgroene bladeren van de spitskool en blancheer deze. Knip de dikke nerf uit de koolbladeren en snijd de bladeren in reepjes van 1 cm breed. Laat uitlekken en stoom de bladeren in een klont boter. Op smaak brengen met zout. Saus: Zet de schildpadkruiden en kerrie even aan in de boter. Flambeer met cognac en blus af met de Madeira en de sherry. Laat de alcohol verdampen en voeg 400 ml kippenfond toe. Breng aan de kook, Laat tot 2/3 van de hoeveelheid inkoken en neem de pan van het vuur. Klop de room lobbige en voeg vervolgens de 5 eidooiers toe. Klop stevig tot een gelijke emulsie ontstaat. Voeg, al roerend, de nog warme fond voor 1/3 toe en schenk het ei- roommengsel terug bij de

overgebleven fond. Verwarm e.e.a. langzaam tot een lichte binding ontstaat.. Haal de pan direct van het vuur. Laat NIET koken. Bak de borstfilets in boter met peper en zout tot ze gaar zijn en nog een beetje licht roze. Serveren: Verdeel de gestoofde kool over het midden van diepe borden. Leg links het gebraden borstje en rechts de gestoomde kippenpoot. Bovenaan versieren met de gebakken champignons. Verdeel de saus over het vlees.

DESSERT Aardbeien met zabaglione

Aardbeien met zabaglione

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| aardbeien | 500 | g |
| witte wijn | 200 | ml |
| citroen | 1 | st |
| cassislikeur | 2 | el |
| fijne suiker | 2 | el |
| room | 500 | ml |
| poedersuiker | 2 | el |
| eidooiers | 8 | st |
| grand marnier | 8 | el |

Snijd de aardbeien in vieren en haal ze door de witte wijn. Schep de aardbeien om met het citroensap, de cassislikeur en de suiker. Zet in de koeling. Zabaglione: Klop de eidooiers en de suiker in een pan op tot licht geel. Roer de wijn en de Grand Marnier erdoor. Verwarm, au bain-marie, onder voortdurend roeren de zabaglione tot zij licht gebonden is. Haal van het vuur en koel af in een ijsbad. Dek af met plasticfolie, zodanig dat de folie tegen het oppervlak van de zabaglione kleeft. Zet in de koelkast. Klop de slagroom met de poedersuiker op tot zachte pieken. Serveren: Verdeel de aardbeien in grote wijnglazen. Schuim de zabaglione op met een staafmixer en schenk over de aardbeien. Maak af met een toef room.